

Tartines à la Mousse de canard au porto, pistaches et cranberries par @Pepites2noisette



INGRÉDIENTS

- ✓ 1 pain complet
- ✓ 2 tranches de Mousse de canard au Porto Madrange
- ✓ 1 poire
- ✓ 20 g de pistaches torréfiées
- ✓ 20 g de cranberries séchées
- ✓ 1 gros oignon nouveau
- ✓ 1 poignée de pousses de salade

LE PRODUIT PHARE



Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	🕒 10 min	🔥 0 min	👤 X 4

PRÉPARATION

- Étape 1** Concassez les pistaches et coupez les cranberries en petits dés. Émincez l'oignon nouveau et coupez la poire en dés.
- Étape 2** Dans un bol, mélangez les jeunes pousses avec l'oignon. Assaisonnez d'huile d'olive, fleur de sel, poivre et une touche de vinaigre de Xérès.
- Étape 3** Toastez les tranches de pain. Étalez la mousse de canard, disposez des dés de poire, les pistaches, les cranberries et terminez par la salade assaisonnée.

Dégustez sans plus attendre !

ASTUCES DU CHEF

Il est important de bien faire toaster les tranches de pain pour qu'elles soient croustillantes et assez fines.

Si vous n'avez pas d'oignons nouveaux, remplacez-les par des échalotes finement émincées, un oignon rouge ou mieux, des pickles de légumes.